DOM I SZKOŁA

Rok III. Katowice, 28 lutego 1932 r. Nr. 4

Wychowawcze znaczenie abstynencji

Rozmawiałem niedawno z pewnym młodzieńcem. Zapytałem go, jak się zapatruje na pewne sprawy, które są bardzo aktualne i dzielą społeczeństwo na dwa obozy, zależnie od światopoglądu, do którego się ktoś przyznaje. Odpowiedź młodzieńca była następująca:

— Ja każdemu przychwalę, to też dobrze mi się powodzi i mam swój spokój.

Nie byłbym mu miał za złe, gdyby był się oświadczył za przeciwnym mojemu poglądowi obozem. Ale że tak odpowiedział, to musiałem mu mieć za złe, albo raczej musiało to wzbudzić we mnie przerażenie i współczucie. Czyż nie jest to zaprawdę smutne: Młody człowiek, przed którym leży całe długie życie, nie ma własnego poglądu? Daje się unieść pędowi. Każdemu przychwala, by mieć spokój i nikomu się nie narażać. Staje wobec rozlicznych zjawisk życia poprostu bez własnego przekonania.

Łatwo zrozumieć można, jakie następstwa takie postępowanie może mieć w dziedzinie wiary i moralności. Musimy się starać o to, by jaknajmniej było podobnej do owego młodzieńca młodzieży. Naród polski potrzebuje ludzi o jasnych zasadach i silnych przekonaniach, nie potrzebuje kłód, które płyną, dokąd się żywnie podoba prądowi ducha czasu. Chcemy młodzież, która silnemi ramionami walczy przeciwko prądowi, o ile on prowadzi w przepaść, chcemy młodzież o mocnej woli i żelaznym charakterze.

Abstynencja, tak często wspominana w ub. tygodniu propagandy trzeźwości, jest znakomitym środkiem wychowawczym we wspomnianym kierunku. Młodzieniec czy dziewczyna, którzy są radykalnymi abstynentami, nie będą nigdy mieli światopoglądu kompromisowego i ustępliwego. Kto jest abstynentem, liczne ma sposobności do wypowiedzenia własnych zasad. Nie będzie każdemu przychwalał, bo często musi powiedzieć: Nie, by pozostać wiernym abstynencji. A im częściej będzie zajmował stanowisko odrębne, tem silniejszą będzie miał wolę, tem bardziej wyrobiony charakter. W tym sensie abstynencja wychowuje ludzi samodzielnych, postępujących według własnego przekonania.

Nie wyczerpałby jednak tematu ten, któryby poprzestał na tej negatywnej stronie abstynencji. Abstynent nie mówi tylko: Nie. Abstynent mówi o wiele częściej: Tak.

Tak, chcę się cieszyć życiem. Chcę poznać przyrodę i jej cudowne tajemnice. Dlatego gardzę marnemi uciechami, które daje alkohol, i chodzę na wycieczki.

Tak, chcę zachować zdrowie swoje, które jestem winien Bogu i ojczyźnie. Dlatego jestem abstynentem i nie pijam alkoholicznych napojów, które podkopują zdrowie a robią z ludzi młodych przedwcześnie zgrzybiałych starców.

Tak, chcę zachować czystość w myślach, mowach i uczynkach, by sprostać wielkiemu zadaniu, do którego Bóg mnie przeznaczył, współdziałania przy odbudowie rodziny. Jestem więc abstynentem, bo widzę, że alkohol podkopuje rodzinę, że sprowadza na nią choroby, ubóstwo, przestępstwo i rozpacz.

Tak, chcę być optymistą i wierzyć w jasną przyszłość. Nadzieja ta dodaje mi sił i energji do pracy wbrew wszelkim trudnościom i przeszkodom. Dlatego nie potrzebuję się podniecać alkoholem, by widzieć świat w różowych kolorach. Wiem, że wesołość, mająca źródło swe w alkoholu, nie jest prawdziwa, że jest sztuczna i że za nią następują obrzydzenie i niesmak, mordercy odwagi i niedziei.

Myli się więc, kto twierdzi, że abstynenci nienawidzą prawdziwej radości, że są złymi towarzyszami, bo mają niechęć do zabawy. Przeciwnie, abstynenci są przyjaciółmi prawdziwej radości, a kto w ich kole przebywał, przyzna, że u nich panuje pogodna serdeczność, którą trudno znaleźć u wielbicieli alkoholu. Przypominam sobie moją młodość. Chodziłem do szkół w wielkiem mieście, gdzie nowoczesny ruch młodzieży zataczał szerokie kręgi. Byliśmy przeważnie abstynentami. N. p. mój kurs maturzystów był zupełnie abstynencki. A jednak jaka radość panowała wśród nas, jak kipiało życie, jak górne mieliśmy ideały. Gdyśmy obchodzili szczęśliwie przebytą maturę, poszliśmy do naszego ogniska, mieszczącego się w dwóch pokoikach na dość oddalonej wsi. Każdy miał w plecaku dobre rzeczy, które kochane matki przygotowały na tę wielką sposobność. Nie mogę opisać szczegółów uroczystości, ale wiem, że było ogromnie wesoło. Rozumie się, że biedni profesorowie przytem bogaty haracz płacili. Szczytem obchodu były przemówienia na temat wolności, swobody, przyjaźni i nadziei, które wygłosiliśmy przy ogromnym ogniu, złożonym w lesie nad cichą rzeką. Ogień pożarł chciwie nasze książki szkolne, które nas tak długo męczyły i gnębiły. Matematyce przytem szczególnie źle się wiodło, bo ja z nią zawsze stałem na stopie wojennej. Była to prawdziwa orgja radości. Ale nie było ani kropelki alkoholu, nie było ani jednego słówka nieprzyzwoitego, była tylko wielka, czysta radość z tego, żeśmy dopięli wielkiego celu i że wita nas kraj akademickiej wolności.

Przytoczyłem to wspomnienie z lat młodzieńczych, by dowieść, że abstynencja bynajmniej nie zabija radości. Może na tem polega wogóle główna rola wychowawcza abstynencji, by wychowywać pokolenie, które nie będzie już potrzebowało alkoholu, by się ucieszyć, by stworzyć nowy styl życiowy, z którego alkohol jest wykluczony a na jego miejsce wstąpią poezja, muzyka i śpiew. Wyszłoby to na dobre każdemu z osobna, oraz rodzinie, Kościołowi i ojczyźnie.

Wypada nam w końcu zaznaczyć, że t. zw wstrzemięźliwość czyli mierność nie wystarcza. Chodzi o radykalną zasadę. Wstrzemięźliwy pije jednak, gdy tylko ma do tego sposobność. Będzie ustępował, gdy będą na niego nalegali a któż ręczy, że nie ziedzie po pochyłej płaszczyźnie? Alkohol jest bardzo niebezpiecznym wrogiem. Ileż ludzi, którzy dawniej byli wstrzemięźliwi, to znaczy, że pijali tylko miernie, później stoczyło się w przepaść alkoholizmu. O ile chcemy mieć nowe pokolenie zdrowie, a silne w przekonaniach i zasadach, zachęcajmy je do wstąpienia w szeregi abystynentów.

Wasz.

Do rodziców i opiekunów młodzieży

(Ciąg dalszy)

Interesujący się podanemi wiadomościami dotyczącemi ceramiki (patrz dodatek „Dom i Szkoła“ w nr. 3 Gościa Niedz.), dokładny program egzaminów wstępnych do Śl. Techn. Zakładów Naukowych jak i regulamin otrzymać mogą w dyrekcji wymienionych Zakładów, Katowice, ul. Krasińskiego.

Ceglarstwo. Do zawodu ceglarskiego, w ścisłem tego słowa znaczeniu, należy tylko wyrób cegieł: różnego formatu i gatunku, jak np. cegły zwykłe do wznoszenia murów (pełne i wydrążane t. zw. pustaki); cegły klinkierowe (ogniotrwałe), używane do budowy budynków monumentalnych, kanałów, pieców i t. p., klinówki, służące do budowy kominów, sklepień, studzien, kanałów odpływowych i t. p.; cegły płaskie dla wykładania posadzki w piwnicach, wozowniach, garażach, bramach, a nawet chodników; cegły glazurowane t. zw. oblicówki, które w miejsce tynku używa się do obkładania ścian frontowych, wysadzania gzymsów i różnych architektonicznych ozdób.

Niektóre cegielnie rozszerzają zakres swej pracy i do powyżej wspomnianych wyrobów dołączają niektóre wyroby ceramiczne, jak: dreny dla celów meljoracyjnych, rury i wszelkie fasony do nich, używane do budowy kanalizacji, oraz wszelkiego rodzaju i typu dachówki. Cegielnia p. Jakubowicza w Mikołowie oprócz wyżej wyszczególnionych wyrobów wyrabia także płyty dla wykładania posadzki w ubikacjach kąpielowych, klozetowych, korytarzach, kuchniach, schodach, jezdni, w bramach, chodników, a także i dla wykładania ścian wspomnianych ubikacyj i t. p. Wszystkie powyżej wymienione wyroby wykonuje się specjalnemi maszynami: bardzo rzadko wykonuje je się ręcznie. Wobec tego, często ceglarzy nazywają wprost maszynistami, a cała sztuka fachowa majstra-ceglarza sprowadza się do umiejętności zastosowania, odpowiednio do jakości gliny, ilości piasku i wody, czyli przygotowania z gliny odpowiedniego ciasta dla zamierzonych wyrobów, i dopilnowania maszyn ceglarskich oraz potrzebnego wysuszenia i wypalenia gotowych wyrobów.

Ceglarstwo do tej pory nie jest zorganizowane jako zawód cechowy, wobec czego ani uczni, ani czeladników i mistrzów niema. Do ręcznej lżejszej pracy, jak n. p. do przewożenia wykopanej gliny na miejsce, gdzie z niej wytwarza się ciasto, rozwożenia gotowych wyrobów do suszarń, układania w kozły, przewozów do pieców i t. p., przyjmuje się chłopców od lat szesnastu w charakterze robotników podręcznych, do pomocy starszym, wykwalifikowanym robotnikom. Od chłopców tych przedsiębiorstwa cegielniane żadnych kwalifikacyj nie wymagają t. j. świadectwa ukończenia szkoły powszechnej, ani jakichbądź specjalnych zdolności fachowych. Wymaga się tylko silnej budowy fizycznej, dobrego zdrowia, zręczności w ruchach i orjentacji. Również ci chłopcy podręczni (robotnicy) nie są obowiązani uczęszczać do szkoły dokształcającej i wogóle są traktowani jako robotnicy; nie obowiązuje też żaden termin praktyki ani obowiązek wyszkolenia fachowego. Młodociani robotnicy podręczni systematycznie przyswajają sobie z biegiem czasu wiedzę i umiejętności fachowe, a głównie obsługę maszyn ceglarskich i tym sposobem automatycznie zostają robotnikami wykwalifikowanymi, a następnie i majstrami. Młodociany robotnik podręczny otrzymuje w pierwszym roku 42 grosze, w drugim roku 50 gr a w trzecim 60 gr za godzinę pracy, a już wykwalifikowani robotnicy zarabiają od 6 zł do 8 zł dziennie i więcej, co zależy od zdolności robotnika i jego wydajności pracy, wogóle wynagrodzenie jak młodocianych tak i starszych robotników określa się według taryfy. Majstrowie cegielniani pracują przeważnie akordowo i opłacani są od tysiąca sztuk: płaca ta zależy od umowy. Majstrowie zaś, którzy pracują w zakładach przemysłowych jako stali pracownicy, otrzymują pensje miesięczną dochodzącą do 500 zł.

Ponieważ wyroby ceglarskie wykonuje się przeważnie maszynami, to też młodociani robotnicy, którzy posiadają znajomość zawodów ślusarskiego i kowalskiego, są chętnie przyjmowani, a nawet otrzymują wyższe wynagrodzenie

Od majstrów cegielnianych we wszystkich zakładach przemysłowych wymagają obszernych znajomości fachowych ślusarstwa i kowalstwa. Młodociani robotnicy zatem, którzy chcą się poświecić zawodowi ceglarskiemu, powinni odbyć choćby roczną praktykę w zawodzie ślusarskim gdyż taka praktyka da im możność, zdobycia sobie w krótszym czasie lepszych warunków pracy w ceglarstwie i otrzymania popłatniejszych stanowisk. (Ciąg dalszy nastąpi.)

Dbajmy o zdrowie

Część I z cyklu: „Walka z gruźlicą“.

Słowo wstępne. — Dane statystyczne. — Znaczenie akcji przeciwgruźliczej.

Gruźlica słusznie została nazwana plagą społeczną!

Straszna ta choroba panosząc się niemal od zarania dziejów wśród społeczeństw ludzkich, niezwyciężona, nieposkromiona w swej sile żadnym obronnym wysiłkiem umysłu człowieczego, porywała i wciąż porywa setki i tysiące ofiar. Choroba to tem straszniejsza że niszczy głównie pokolenia młode, pełne zapału do życia i zdolności do pracy.

Dane statystyczne odnoszące się do śmiertelności z gruźlicy rzucają jaskrawe światło na rozmiary tej klęski społecznej oraz w całej grozie przedstawiają spustoszenia przez nią sprowadzane. Ot weźmy statystykę podaną przez F. Müllera! Czytamy tam: „W Niemczech umierało rocznie na gruźlicę wogóle około 100.000 ludzi, a z tego blisko 90% na gruźlicę płuc. W Niemczech w 1909 r. na 10.000 żyjących przypadało 16,8 zgonów z gruźlicy, w Szwajcarji i Francji przeszło 21.“ U nas w Polsce — jak podaje w swej „Propedeutyce lekarskiej“ A. Sokołowski — zmiera w samej Warszawie przeciętnie 1400 osób rocznie, a śmiertelność w r. 1912 wyniosła przeciętnie 20 na 10 tys. mieszkańców (statystyka Załęskiego). W Galicji między 1901 a 1906 r. ginęło na gruźlicę przeciętnie 31,3 na 10.000 mieszkańców. Dla Królestwa oblicza Sokołowski śmiertelność z gruźlicy jako minimum na 150 tys. Z zestawień odnoszących się do innych krajów przytoczymy: w okresie między 1896 a 1905 r. na 10.000 żyjących, zmarło z powodu gruźlicy — we Włoszech — 17,2, w Anglji — 18,2, w Holandji — 18,7, w

Prusach — 20,0; w Saksonji — 20,2, — w Danji — 21,2, w Belgji — 21,2, w Szwajcarji — 26,2, w Norwegji — 26,2, w Irlandji — 27,2, w Bawarji 28,6, w Austrji — 33,0, na Węgrzech — 37,9. W Rosii obliczają śmiertelność z gruźlicy na 450.000 osób. Nie chcąc nużyć Łaskawych Czytelników dalszemi zestawieniami, poprzestajemy na tych paru danych statystycznych. W świetle tych cyfr tych niszcząca siła gruźlicy musi przedstawiać się w sposób istotnie zatrważający! Obawa rośnie tembardziej, gdy porównując materjały statystyczne przedwojenne z obliczeniami powojennemi, stwierdzimy, że śmiertelność z gruźlicy w sposób wybitny się wzmogła, co zresztą łatwo tłumaczy się spowodowanem przez wojnę pogorszeniem się warunków bytu i ogólnym niedostatkiem.

Uświadamiając sobie, że w zdrowie nasze godzi wróg przybierający formę plagi społecznej, wróg niebylejaki — nie możemy zachowywać się biernie i zakładając ręce poddawać się losowi. Naszą powinnością musi być zrozumienie konieczności obrony i umiejętne zorganizowanie tejże akcji obronnej. Akcja ta musi być zakrojona na szerszą miarę — jest to teren, gdzie koniecznem jest współdziałanie szerokich warstw ludności z lekarzami, w ręku których — jako czynników fachowych — spoczywa kierownictwo całej akcji. Tylko wtedy gdy ludność pojmując powagę niebezpieczeństwa z energją przystąpi do walki z wrogim żywiołem — możemy liczyć na pomyślne wysiłki obrony.

Warunkiem koniecznym dla podjęcia walki z wrogiem — jest przedewszystkiem poznanie dróg, któremi snuje się jego niszczycielskie działanie. W myśl tego więc powstaje konieczność zapoznania szerokich sfer ludności, której współpraca na polu walki z gruźlicą jest niezbędna, z faktami odnoszącemi się do istoty, powstawania i szerzenia się gruźlicy. Jedynie uświadomione jednostki z pożytkiem mogą przyłączyć się do walki z chorobą, która to walka dla społeczeństw posiada znaczenie nader wielkie. Ta myśl skłania autora do rozpoczęcia niniejszego cyklu.

Absolw. med. **Wład. Sierosławski.**

Różne

Dekret Św. Officium w sprawie ślubów mieszanych.

Ukazał się dekret św. Officium w sprawie rękojmi przy zawieraniu ślubów mieszanych. W dekrecie tym jest wskazane, że często obowiązki, nakładane na małżonków w wypadkach małżeństw mieszanych, nie są przez nich wykonywane. Dotyczy to szczególnie sprawy wychowywania potomstwa w wierze katolickiej, czemu w wielu wypadkach stoi na przeszkodzie miejscowe ustawodawstwo państwowe. W państwach protestanckich zdarza się często, że dzieci nie są wychowywane po katolicku wbrew woli rodziców. Św. Officium zwraca przeto uwagę ks. ks. biskupów i proboszczów na to, że **dyspensy na zawarcie małżeństwa mieszanego należy udzielać tylko wtedy, gdy małżonkowie mogą dać rękojmię nie pozostawiającą żadnych wątpliwości co do wypełnienia nałożonych przez tę dyspensę obowiązków.** Dekret wskazuje również na to, że należy brać pod uwagę również okoliczność, jakie prawo obowiązuje na obszarze, na którym zamieszkują, lub zamieszkać zamierzają, otrzymujący dyspensę. **Wrazie** niezastosowania się do przepisów zawartych w powyższym dekrecie, dyspensa nie będzie ważna.

Ciche bohaterstwo pielęgniarek trędowatych.

Niedawno rząd włoski odznaczył medalem zasługi siostrę Modeste Ravassa ze Zgromadzenia N. P. Nieustającej Pomocy za niewypowiedziane trudy i poświecenie bohaterskiej zakonnicy, która w ciągu trzydziestu lat opiekowała się trędowatymi w zakładzie Centractacion w Ameryce południowej. Pragnienie siostry Modesty, by wszystkie dni spędziła przy tych nieszczęśliwych wśród nędzarzy, spełniło się okrutnie w r. 1906, gdy zaraziła się tą okropną chorobą i musiała opuścić Zgromadzenie, by już odtąd wcale nie rozstawać się z trędowatymi. W ciągu 10 lat przebywała sama jedna wśród dotkniętych tem samem nieszczęściem sióstr indyjskich, dopiero w r. 1916 osłodziła jej samotność dawna jej przełożona, Teresa Rota, która także zaraziła się trądem. W kilka lat potem przybyła trzecia towarzyszka, siostra Dominika Barbero, która po 20 latach pracy w leprozorjum powiększyła liczbę trędowatych. Wszystkie trzy zakonnice, skazane na powolną i okrutną śmierć, zachowały najzupełniejszą pogodę ducha i stały się prawdziwem błogosławieństwem dla ofiar trądu w tej okolicy.

Zasiłki dla robotników powracających z zagranicy.

W związku ze wzrastającem zagranicą bezrobociem, w wyniku którego wielu robotników polskich wraca do kraju, Urząd Emigracyjny komunikuje, że zwolnieni z pracy robotnicy powinni przed wyjazdem zaopatrzyć się w świadectwa pracy. Świadectwa te zawierać muszą następujące dane: nazwę zakładu pracy i określenie charakteru przedsiębiorstwa, nazwę miejscowości, w której znajduje się zakład pracy, datę wystawienia świadectwa, imię i nazwisko robotnika zwolnionego z pracy, datę przyjęcia i zwolnienia z pracy, wysokość otrzymywanego zarobku, podpis pracodawcy, wskazanie ogólnej liczby pracowników, zatrudnionych przez dane przedsiębiorstwo w okresie, gdy pracował w niem zwolniony z pracy robotnik.

Świadectwa te, zalegalizowane przez władze administracyjne zagraniczne, bądź też przez właściwy konsulat Rzeczypospolitej Polskiej, dadzą reemigrantowi podstawę do ubiegania się o zasiłki z Funduszu Bezrobocia w terminie nie później, niż w ciągu 2 miesięcy od rozwiązania ostatniej umowy najmu pracy zagranicą.

Lichwa na wsi.

Wojewódzkie Tow. Organizacyj i Kółek Rolniczych w Łodzi donosi, że na spłatę zaległości podatkowych coraz częściej rolnicy zaciągają pożyczki od osób prywatnych. Stopa procentowa tych pożyczek jest tak dalece lichwiarska, że w pewnym wypadku za pożyczone 5000 zł na okres czteroletni wystawiono zobowiązanie na 15.000 złotych.

Spożycie jaj w różnych krajach.

Roczne spożycie jaj na 1 mieszkańca obliczone jest w różnych państwach, jak następuje:

W Kanadzie 330 sztuk, w Stanach Zjednoczonych A. P. — 209, w Irlandji — 203, w Szwecji — 190, w Danji — 185, w Belgji — 180, we Francji — 170, w Polsce — 72.

Dla młodej gosposi

Potrawy jarskie.

Zupa z fasoli. Ugotować smak z dużej marchwi, takieiże pietruszki, pora, cebuli i malutkiego grzybka, nalewając te jarzyny dwoma litrami wody i wygotowując do półtora litra, osolić do smaku. Oddzielnie

ugotować czterdzieści deka namoczonej w wigilię w zimnej wodzie dużej, cukrowej fasoli. Gdy zupełnie zmięknie, wodę odlać, fasolę jeszcze chwilkę potrzymać na ogniu, aby dobrze obeschła, poczem potrzeć ją przez sito. Włożyć to „purée" do przecedzonego smaku z jarzyn (pietruszkę, pora i cebulę ugotowaną można dla smaku przetrzeć wraz z fasolą). Sporą łyżkę dobrego masła i dobrą łyżkę mąki zmieszać z pół szklanką słodkiej śmietanki, lub dobrego mleka, wlać w zupę i zagotować raz tylko. W wazie przygotować dwa żółtka rozbite, dolać łyżkę zupy, rozbić doskonale, potem wlać resztę zupy i podawać z grzaneczkami, zrumienionemi w maśle i osypanemi ostrym serem.

Zupa owsiana. Dwadzieścia deka dobrych suszonych śliwek udusić w niedużej ilości wody z dobrą łyżką cukru, kawałkiem cynamonu i dwoma goździkami. Pięć łyżek kaszy „Herkulo", zalać półtora litrem zimnej wody i gotować na bardzo wolnym ogniu, aż zupełnie zmięknie. Dalej, zależnie od gustu, możemy przetrzeć tę masę przez sito lub też podać zupę z kaszą całą, co, według mnie, jest smaczniejsze. Dodać dużą łyżkę masła, wybić mocno zupę, aby się rozkleiła i stała zawiesistą. Osolić do smaku, zaprawić filiżanką mleka, lub śmietanki słodkiej, rozbitej z dwoma żółtkami. Rozegrzać dobrze, lecz nie gotować więcej. Nalewając na talerze, kłaść po kilka śliwek duszonych, osączonych z syropu.

Kapusta faszerowana. Główkę włoskiej kapusty sparzyć osolonym wrzątkiem, odlać, położyć na serwecie, listki rozłożyć, nie odejmując ich. Drugą główkę kapusty ugotować na miękko, usiekać. Przesmażyć parę cebulek w maśle, dodać kapustę siekaną, osolić, popieprzyć, włożyć parę łyżek konserwy pomidorowej. Nadziewać kolejno listki tym farszem, złożyć kapustę w całości, związać nićmi, aby się nie rozpadła. Zrumienić ze wszystkich stron w rondlu, na maśle, dalej dusić, podlewając śmietaną i konserwą pomidorową. Wyłożyć na półmisek, zdjąć nitki, przekrajać na części. Oddzielnie podać przecedzony sos, w którym się dusiła.

Omlety nadziewane. Ile osób, tyle jaj. Żółtka utrzeć, dodając na pięć jaj łyżkę mąki i pięć łyżek mleka, lub śmietanki, osolić, dodać białka, ubite na sztywną pianę. Na dużej patelni rozpuścić obficie masła, wylać masę omletową, rozrównać nożem, zrumienić od spodu na blasze, od góry dopiec pod blachą w piecyku. Nałożyć na jedną połowę nadzienie, przykryć drugą, podawać natychmiast, aby nie opadł.

Bliny pszenne. 50 deka mąki pszennej rozczynić trzema deka drożdży, rozpuszczonych w półtorej szklance letniej wody, osolić, wybić dobrze, dać podrosnąć. Gdy wyrośnie, dodać trzy żółtka, 10 deka masła topionego, dodać drugie 30 deka mąki i jeszcze półtorej szklanki letniego mleka, wybić drewnianą łyżką. Dać wyrosnąć powtórnie. Ubić białka na sztywną pianę, wymieszać ostrożnie z ciastem, aby nie opadło, piec natychmiast bliny.

Knedle. Pół litra tartej bułki sparzyć trzema szklankami mleka. Trzy żółtka utrzeć do białości z łyżką masła, dodać trzy łyżki mąki, dwie cebule pokrajane drobno i zrumienione z masłem, wymieszać z bułką rozmoczoną i białkami, ubitemi na pianę, osolić, formować knedle, utarzać je w mące. W dużem naczyniu zagotować wodę, osolić, wrzucić knedle, ugotować, wylać na sito, lub wyjąć durszlakową łyżką. Na półmisku polać obficie masłem, zrumienionem z ——

Rady praktyczne

Odnawianie podłogi.

(Ciąg dalszy.)

Naprawa posadzek. Posadzki często wymagają wstawienia brakujących kawałków, a także kitowania. O ile nie mamy zapasowych tafelek posadzki, to przygotować je musi stolarz, przyczem powinny one być dobrze dopasowane i dobrane kolorem drzewa do posadzki. Należy je przytwierdzać tym sposobem, jak była przytwierdzona posadzka, a więc przyklejać, lub przybijać gwoździami drewnianemi.

Kit do posadzek. Kitować posadzki należy kitem z sera i wapna, który otrzymujemy mieszając 1 część niegaszonego sproszkowanego wapna z 1 częścią utartego suchego sera i zarobienie białkiem z jaj na gęstość ciasta. Potrzebny kolor nadajemy takiemu kitowi przez dodanie odpowiedniej ilości bronzowej farby „ugru".

Mycie podłóg. Podłogi należy myć wodą letnią z dodaniem sody, a bardzo brudne podłogi z dodaniem szarego mydła, lub ługu kamiennego. W mieszkaniach, w których leżał chory na chorobę zaraźliwą, należy dodać do wody pastylkę sublimatu dla dezynfekcji.

Podłogę należy myć tylko kawałkami, nie zalewając całej odrazu i zaczynając od kąta najdalszego od drzwi, przez które wnosimy wodę do mycia. W ten sposób, zanim dojdziemy do progu, część podłogi umyta z początku, będzie już sucha. Myje się ręczną ryżową szczotką (lub szczotką na kiju), a wyciera wodę i spłókiwany brud miękką ścierką. Szczotkę należy tak używać, aby nie opryskiwać ścian. Czasami nie wystarczy umyć podłogi, nawet przy użyciu szarego mydła i ługu, — brud wżarł się tak głęboko, że mimo usilnego szorowania nie ustępuje.

Skrobanie podłóg. Takie podłogi należy po wymyciu i wyschnięciu skrobać wiorami stalowemi, a po zamieceniu, wymyć raz jeszcze. Lepiej jeszcze skrobie się podłogi przy pomocy narzędzia zwanego cykliną, zwłaszcza wtedy, kiedy podłogi dotychczas malowane olejno, pragniemy zaciągnąć i froterować.

Cyklinowanie podłóg. Cyklinować należy podłogę wilgotną (wytartą mokrą ścierką). Cyklinę ujmuje się za brzegi prawą i lewą ręką i skrobie się, nachylając ją pod kątem do podłogi i obracając prawą ręką, przy równoczesnem naciskaniu lewą. (Cyklinować jednak można tylko posadzki i podłogi, zrobione z twardego drzewa (dębowe) i to w kierunku słoju, — sosnowe zaś trzeba heblować). Przed cyklinowaniem, zarówno jak i przed heblowaniem, należy powbijać dość głęboko gwoździe. Aby z podłogi zmyć farbę olejną, można także, zamiast cyklinowania, polać ją na noc czystym nierozcieńczonym ługiem, a zrana polewać gorącą wodą z sodą i zbierać farbę, która odstanie.

Mycie posadzek. Posadzki myje się przy pomocy trocin zmoczonych w wodzie z ługiem, sodą lub szarem mydłem. Posadzkę naciera się temi trocinami szczotką, sypiąc coraz nowe trociny, a zbierając zbrudzone ścierką. Po wymyciu należy posadzkę wytrzeć do sucha.

Przyjmujcie dzieci bezrobotnych na dożywianie

Zgłoszenia przyjmuje katowicki okręg „Caritas", ulica Krasińskiego 5